

Smith's
747 Mid-America Boulevard • Hot Springs, Arkansas 71913-8414
501-321-2244 • www.smithsproducts.com

Smith's Model #50376 • Made in China
Power : 120V/60Hz , 25W, 0.41A
Modèle Smith n° 50376 • Fabriqué en Chine
Alimentation : 120 V/60 Hz , 25 W, 0,41 A
Modelo Smith's Nº 50376 • Hecho en China
Corriente: 120V/60Hz, 25W, 0.41A

This is an ETL listed appliance
Manufacturer: Ningbo Yinzhou Jishigang Jinxin Mosu Co., Ltd.
Il s'agit d'un appareil électroménager répertorié ETL
Fabricant : Ningbo Yinzhou Jishigang Jinxin Mosu Co., Ltd.
Este electrodoméstico está homologado por ETL.
Fabricante: Ningbo Yinzhou Jishigang Jinxin Mosu Co., Ltd.



Diamond Edge Electric Knife Sharpener

Electric & Manual Sharpening In One Unit

Diamant Bord Électrique Aiguiseur - Diamante Borde Eléctrica Afilador de Cuchillos
Électrique et manuel de la netteté dans une unité - Eléctrica y manual de enfoque en una Unidad



Owner's Manual

Guide de l'utilisateur   Manual del propietario

For Best Results, Read Instructions Before Use
Pour les meilleurs résultats, veuillez lire les instructions avant toute utilisation
Para obtener los mejores resultados, lea las instrucciones antes de usar el aparato

CAUTION! Read Owner's Manual before using this sharpener.

This is an ETL listed appliance. It is intended for household use only. When using electrical appliances, the following basic safety precautions should always be followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not put this appliance in water or any liquid.
- This device is not recommended for use by children and close supervision is necessary if used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use or when cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Before using the sharpener, uncoil the power cord and straighten to remove any kinks.
- Do not operate this appliance if the cord or plug has been damaged, the appliance has malfunctioned, or is dropped or damaged in any manner. If this happens, return the appliance to Smith's for examination and repair.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- During sharpening, do not let the electrical cord hang over the edge of the counter or table, or come in contact with a the knife being sharpened or a hot surface or stovetop.
- The appliance is designed to sharpen knife blades. Do not try to sharpen any other type of blade on this machine.
- Do not attempt to sharpen blades or tool edges that do not fit freely into the blade guide slots.
- Do not use with lubricants, water, or honing oil.
- This appliance is equipped with a polarized electrical plug. It will fit into an electrical outlet only one way. If the plug doesn't fit your outlet, do not attempt to modify or defeat this safety feature. Contact a qualified electrician.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNING! This electric knife sharpener will produce a very sharp edge. Use caution when handling your knife after sharpening. Do not test knife sharpness by running your fingers or any part of your body along the edge of the blade. To avoid injury, handle sharpened knives with extreme care.

Smith's Electric Knife Sharpener

Smith's is proud to offer an easy to use and effective electric knife sharpener that incorporates both mechanical and manual sharpening elements in one unit. This unique combination provides a broad capability to easily sharpen dull blades and maintain razor sharp edges.

The mechanical sharpening slot features a diamond coated sharpening wheel and blade guides to hold your knife at the correct angle during mechanical sharpening. The micron-sized, monocrystalline diamonds used to coat the sharpening wheel are selected for their unique cutting performance and are applied to the surface of the wheel by a highly technical process that guarantees longer wheel life, uniform cutting, and minimum heat build up so that damage or detempering of your blade does not occur.

After sharpening both sides of your blade with the diamond sharpening wheel, Smith's recommends using the crossed ceramic stones in the manual finishing slot for final edge honing. Crossed ceramic stones create a preset sharpening angle that lightly hones both sides of your blade at the same time. Ceramic stones remove any burrs left on your blade from mechanical sharpening and put a razor sharp edge on your blade. They can also be used for a quick touch up of an already sharp blade or to sharpen serrated blades.

Your Smith's Electric Knife Sharpener will sharpen knives of alloy, carbon, or stainless steel. It is designed to sharpen kitchen and most sporting knives. Do not attempt to sharpen scissors or any blade that does not fit freely in the blade guides.

PRODUCT FEATURES



HOW TO USE

Electric Sharpening - Straight Edge Blades Only

1. Clean all food or dirt off your blade. Never sharpen a dirty knife blade as this could cause the sharpener to malfunction or damage to the sharpening wheel.
2. Insert the plug on the end of the power cord into a standard 120 volt electrical outlet.
3. Place the unit on a flat, sturdy surface and turn the unit ON by pressing the ON/OFF switch. You will notice two sharpening slots for electric sharpening, one for each side of your blade. Select the sharpening slot you would like to use first.
4. Hold the knife securely by the handle as you would in normal usage and position the heel of the blade over the selected sharpening slot. Insert the blade into the upper portion of the sharpening slot then rotate the handle of the knife down (slightly raising the tip of the blade) until the heel of the blade contacts the sharpening wheel (Fig. 1). As soon as contact is made and you hear the distinctive grinding sound, pull the blade at a consistent speed through the sharpening slot using light, downward pressure. (Fig. 2) To sharpen all the way out to the tip of the blade, lift up on the knife handle slightly as the curved portion of the blade is drawn through the blade guides.

NOTE: Due to some handle designs, you may not be able to sharpen the entire length of the blade using the mechanical sharpening wheel. Smith's recommends using the manual sharpening slot in these limited cases.

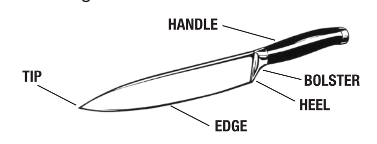



Fig. 1


Fig. 2

CAUTION: Always sharpen your knife blade from the heel to the tip of the blade. Never insert the tip of the knife blade into the blade guide first or push your knife blade through the sharpening slot. This could damage the knife sharpener and/or your knife.

The speed at which you pull the blade through the sharpening slots will determine the amount of metal removed from the edge. A very slow pass will remove more metal than a quick pass. When drawing the blade through the slots, allow approximately one second for each one inche of blade. For example, if sharpening a knife with a 6 inch blade, you should take approximately six seconds for each pass.

5. Move to the other sharpening slot and repeat this process to sharpen the other side of your blade.
6. Continue alternating passes between the two slots at the recommended speed until your knife blade is sharp. For best results and to reduce excessive wheel wear, do the same number of pulls on each side of your blade. Normally, 8 to 10 passes on each side will sharpen a dull knife blade. However, knives made of extremely hard steel may require additional pulls on both sides of the knife blade to achieve sharpness.
7. Pull through manual finishing slot 3 or 4 times. (See Manual finishing/honing instructions below.)
8. Check the sharpness of your blade by cutting a piece of paper or a fruit or vegetable. If additional sharpening is needed, repeat process until sharp but make sure to clean your knife before continuing. If not, turn off power to the unit.

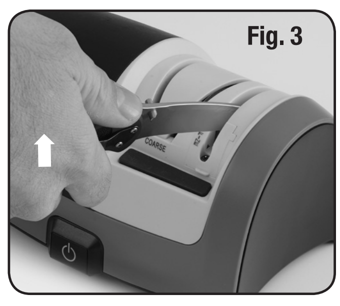
Manual Finishing/Honing - Straight or Serrated Blades

Your Smith's electric knife sharpener includes a manual finishing slot that enhances the flexibility of the mechanical system. This sharpening element can be used independently from the mechanical sharpening wheel to achieve a renewed edge or in conjunction with the mechanical sharpener to speed and refine the results. For example, a blade may benefit from just a few pulls through the manual finishing slot to touch-up an otherwise sharp edge.

Smith's recommends using the manual finishing slot to touch-up already sharp knives, polish the edge of your blade after sharpening with the diamond sharpening wheel, or sharpen serrated edges. The manual finishing slot has two specially shaped triangular ceramic stones that are designed to lightly hone both sides of a straight edge blade or sharpen serrated blades without damaging the serrations. The ceramic stone will follow the shape of the serrations on your blade as you pull the knife through the slot. The characteristic scallops of a serrated blade are usually only ground on one side of the knife blade. For this reason, it is not recommended that serrated blades be sharpened on both sides using the mechanical sharpening wheel. This will considerably alter the original geometry of the blade.

When using the manual finishing slot for a quick touch-up of already sharp blades or to polish the edge after sharpening on the diamond sharpening wheel, the crossed ceramic stones will align your edge and lightly hone both sides of your blade with each pull through the sharpening slot. We recommend always using the manual finishing slot to complete the sharpening process after sharpening your straight edge blade on the diamond sharpening wheel.

1. Hold the blade straight up and down and center the heel of the blade in the bottom of the crossed ceramic stones.
2. Starting at the heel of the blade, pull the blade through the crossed ceramic stones while applying light, downward pressure (never back and forth). Lift at the end of the stroke to sharpen the tip of your blade (Fig. 3).
3. Repeat this process 8 to 10 times or until blade is sharp.


Fig. 3

Maintenance & Care

There is little maintenance required with your Smith's electric sharpener. To clean the exterior housing, unplug the unit from the electrical outlet and simply wipe with a damp cloth.

- Do not use a powdered abrasive cleaner to clean sharpener.
- To protect against risk of electrical shock do not put any part of appliance in water or other liquid.
- Do not use any lubricant or water to clean the abrasive wheel.
- Do not use a lubricant on any other component.

Periodicaly, the clean out door on the bottom of the sharpener should be opened and cleaned. Also try to clear any remaining particles from the collection area inside the housing before replacing the door.

Cleaning or Replacement of Ceramic Stones

The ceramic stones should be cleaned periodically to refresh their abrasive qualities using a scrub brush and common cleansing kitchen powder. If after cleaning you feel the ceramic stones are still not sharpening properly, they should be replaced. For replacement stones and installation instructions, contact Smith's Customer Service department at (+1) 501-321-2244; 800-221-4156 or visit Smith's website at www.smithsproducts.com/parts and accessories

Consumer Service Information

If you have questions regarding the operation of your Smith's Electric Knife Sharpener or need service work on your sharpener, please call our Customer Service Department at (+1) (501) 321-2244; (800) 221-4156, or visit our website, www.smithsproducts.com, for additional contact information.

All returns submitted without return authorization must be accompanied with a current shipping address, telephone contact number or email address, and a brief description of the problem or damage. Send your sharpener to:

Smith's
CS Dept. 50376
747 Mid-America Boulevard
Hot Springs, AR 71913-8414

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptom: The sharpener will not start when initially plugged into electrical socket.
Cause: Sharpener or electrical cord could be damaged or malfunctioning.
Solution: Return your sharpener and receipt to the place of purchase for replacement.

Symptom: Sharpener stops running while in use.
Cause: Sharpener has a built in motor thermostat as a safety feature. It protects sharpener from overheating if left on accidentally for a long period or if being used improperly.
Solution: If the thermostat shuts down the motor, unplug the sharpener and wait about one hour for the motor to cool down, and the sharpener will restart. If motor still will not re-start, return sharpener to place of purchase.

Symptom: Diamond wheel stops removing metal.
Solution: Diamond Break-In Period – The initial aggressive cutting speed of the Diamond Sharpening Wheels will slow with use. At the same time, the abrasive finish will improve. Do not be confused by this break in process because it is normal and should be expected. The diamond wheels are breaking in, NOT wearing out.

Symptom: Ceramic stones stop sharpening.
Cause: The ceramic stones will lose their sharpening ability over time, thus reducing their effectiveness.
Solution: Solution: Ceramic stones should be cleaned or replaced as described in **"Cleaning or Replacement of Ceramic Stones"** section in this manual.

Frequently Asked Questions

Q: How often should I sharpen my knives?
A: Sharpen your knife before each use if you want to maintain a razor sharp edge. After extensive use, if you have honed the knife blade and it no longer slices food with ease, use the electric sharpening wheel plus the manual finishing slot to put a new razor sharp edge on your blade.

Q: How can I tell if my knife is sharp?
A: Use it to slice food. If the knife does not slice food with ease, it needs additional sharpening.

Q: My knife is not sharp and I've gone through the whole knife sharpening process. What am I doing wrong?
A: Although unusual, there are times when you have to repeat both sharpening stages more than once or make more passes through the mechanical sharpening slots. This may occur during the first sharpening of a knife or if a knife was sharpened incorrectly by another process. It may also occur when sharpening blades made of tempered steel, which are extremely hard, such as some hunting knives.

You can use the Smith's electric knife sharpener to sharpen these type of knives, but you may have to repeat the process several times or make numerous passes through the mechanical sharpening slots (in excess of 20 times or more for extreme cases). This extended process will only be necessary the first time you use the sharpener for this type of blade. Thereafter, you will be able to sharpen the blade following the normal sharpening procedures.

Q: Sometimes the sharpening wheel stalls when I am drawing the knife through the blade guides. What causes this?

A: The knife sharpener is designed so that very little effort is needed to draw the blade through the sharpening slots. If excessive downward pressure is applied to the knife as it is being pulled through the sharpening slots, the sharpening wheel will stall.

Q: How do I get an even edge on my blade?

A: Always do an equal number of strokes on both sides of the blade for best results. Always sharpen from heel to tip, never back and forth. Remember to lift up slightly on the handle as the curved portion of the blade is drawn through the sharpening slots.

Q: Occasionally I see sparks when sharpening my knives. What causes this?

A: At a professional knife sharpening service, certain blades with high carbon content (usually higher quality knives) sometimes will spark or produce a stream of sparks when they come in contact with the sharpening wheel. Your Smith's Electric Knife Sharpener uses the same type of sharpening wheel that the professionals use. Therefore, you can expect to see similar sparking when you sharpen blades with high carbon content. This is normal.

Q: Can I sharpen serrated blades, scissors, or other blades with my Smith's Electric Knife Sharpener?

A: Your Smith's electric knife sharpener will sharpen straight edge blades of alloy, carbon, or stainless steel in either the mechanical or manual sharpening slots. It will also sharpen serrated edge blades, but only in the manual sharpening slot. Do not attempt to sharpen scissors or any blade that does not fit freely into the sharpening slots.

Q: My sharpener produces a loud vibrating sound. Why is this?

A: Your Smith's Electric Knife Sharpener uses a rapidly rotating diamond coated sharpening wheel to sharpen knives. Because of the speed of rotation, a vibrating sound may be heard. This is normal and to be expected.

About Smith's®

The Smith's® brand offers consumers high performance edge sharpeners for the most discerning tastes. Synonymous with exceptional value, Smith's is a brand marketed towards the retail market. Founded in 1886 in Hot Springs, Arkansas and widely regarded as a world leader for sharpening tools, Smith's® lays claim to the design and manufacture of the broadest line of knife and scissors sharpeners currently available. The company has over 125 years of experience providing innovative edge related products for the Housewares, Sporting Goods and Hardware markets. Their current products include an expanding line of Kitchen Tools, and full line of Manual as well as Electrical Knife Sharpeners ranging from the very simple to the sophisticated incorporating a wide variety of abrasive materials including diamond, carbide, ceramic, bonded synthetic abrasives and natural Arkansas stones.

THREE-YEAR LIMITED USE

MODEL 50376

WARRANTY



THREE-YEAR LIMITED USE

MODEL 50376

WARRANTY

This Smith's sharpener is guaranteed against defective material or workmanship for a period of three (3) full years from the date of purchase if the product is used for non-industrial or non-commercial purposes only. Smith's will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us within the three (3) year warranty period. The limited warranty DOES NOT cover replacement of diamond wheels necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. For warranty repairs, return the complete product, postage prepaid, directly to our factory at the address shown below. Be sure to include a copy of your sales slip to establish warranty eligibility.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXPRESSLY LIMITED TO THE PERIOD OF THREE (3) YEARS FROM THE DATE OF PURCHASE. SMITH'S ABRAISIVES, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO NON-INDUSTRIAL OR NON-COMMERICAL USE.

For online warranty registration, go to
www.smithsproducts.com/warranty registration

If mailing warranty registration, complete the owner registration card on the following page, detach, and mail to:

Smith's
747 Mid-America Boulevard. • Hot Springs, AR 71913-8414

OWNER REGISTRATION CARD MODEL 50376

Smiths® # ____________ (On bottom of Sharpener)

Owner Registration :

Name ____________ Phone # (____) ____________

Address ____________

City ____________ State ____________ Zip Code ____________

Date of Purchase ____________ Amount Paid $ ____________

Store Name ____________

Store Address ____________

City ____________ State ____________ Zip Code ____________

ATTENTION ! Lisez le manuel du propriétaire avant d'utiliser l'affûteur.

Il s'agit d'un appareil électroménager répertorié ETL. Il est destiné uniquement à une utilisation ménagère. Lors de l'utilisation d'appareils ménagers électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être appliquées.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- N'utilisez pas cet appareil à d'autres usages que celui auquel il est destiné.
- Pour vous protéger contre un choc électrique, cet appareil ne doit pas être plongé dans l'eau ou dans un liquide.
- Il n'est pas recommandé que des enfants utilisent cet appareil et une supervision constante est nécessaire en cas d'utilisation à proximité d'enfants ou par ceux-ci.
- L'appareil doit être débranché de la prise d'alimentation quand il n'est pas utilisé ou pendant son nettoyage.
- Évitez tout contact avec des pièces en mouvement.
- Avant d'utiliser l'affûteur, déroulez le cordon d'alimentation et éliminez tous les entortillements.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise d'alimentation ont été endommagés, si l'appareil présent un mauvais fonctionnement ou s'il a chuté ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Si cela se produit, retournez l'appareil chez Smith's pour qu'il soit examiné et réparé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou un accident.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur
- Pendant l'affûtage, ne laissez pas le cordon électrique pendre au-dessus de la bordure du comptoir ou de la table ou venir en contact avec le couteau en cours d'affûtage ou avec une surface chaude ou un poêle
- L'appareil est conçu pour affûter les lames de couteau N'essayez pas d'affûter tout autre type de lame sur cette machine.
- N'essayez pas d'affûter des lames ou des outils qui ne coulissent pas librement dans les ouvertures du guide-lames.
- N'utilisez aucun lubrifiant, ni eau ou huile d'affûtage
- Cet appareil est équipé d'une prise électrique polarisée. Elle ne s'adaptera à une prise électrique que d'une seule manière. Si le collecteur ne s'adapte pas à la prise murale, n'essayez pas de le modifier ou de surpasser le système de sécurité. Contactez un électricien qualifié

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

AVERTISSEMENT ! Cet affûteur de couteaux électrique produira une lame fortement aiguisée. Prenez toutes les précautions nécessaires en manipulant votre couteau après affûtage. Ne testez pas le fil de la lame du couteau en passant votre doigt dessus ou toute autre partie de votre corps. Pour éviter de vous blesser, manipulez les couteaux aiguisés avec la plus grande précaution.

Affûteur de couteaux électrique Smith's

Smith a le plaisir d'offrir un affûteur de couteaux électrique efficace et facile d'utilisation qui intègre deux éléments d'affûtage, l'un manuel et l'autre mécanique, en une seule unité. Cette combinaison unique permet d'affûter facilement une large gamme de lames émoussées et d'en maintenir le tranchant aussi effilé qu'un rasoir.

Les fentes d'affûtage mécanique possèdent deux roues d'affûtage diamantées (grossier et fin) et des guides-lames qui maintiennent le couteau selon un angle correct pendant l'affûtage mécanique Les diamants monocristallins de l'ordre du micron qui sont utilisés pour revêtir les roues d'affûtage sont sélectionnés pour leurs performances uniques de coupe et sont appliqués sur la surface de la roue selon un procédé hautement technique qui lui garantit une plus longue durée de vie, une coupe uniforme et une accumulation minimum de chaleur évitant ainsi d'endommager ou de détremper la lame.

Après avoir affûté les deux côtés de la lame avec les deux roues d'affûtage, Smith's recommande d'utiliser les pierres de céramique croisées dans le guide-lame de finition manuelle pour l'aiguisage final. Les pierres de céramique croisées permettent de créer un angle d'affûtage prédéfini en aiguisant légèrement et simultanément les deux côtés de la lame. Les pierres de céramique éliminent le morfil sur la lame après l'affûtage mécanique et rendent celle-ci aussi effilée qu'un rasoir. Elles peuvent aussi être utilisées pour une retouche rapide d'une lame déjà affûtée ou pour aiguiser des lames dentées.

Votre affûteur de couteaux électrique Smith's affûtera des couteaux en alliage, au carbone ou en acier inoxydable. Il est conçu pour aiguiser les couteaux de cuisine et la plupart des couteaux "sportifs". N'essayez pas d'affûter des ciseaux ou toute autre lame qui ne s'adapte pas librement au guide-lame.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

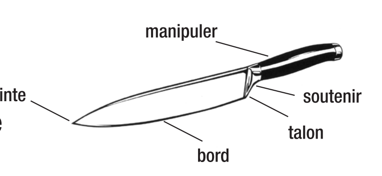


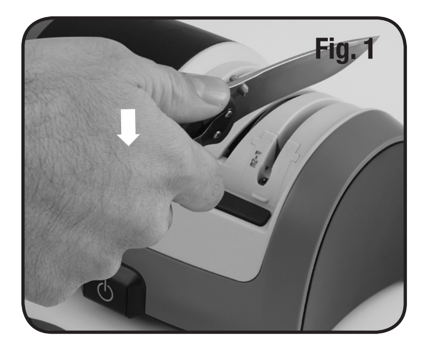
MODE D'EMPLOI

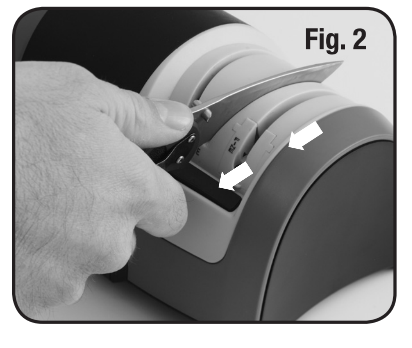
Affûtage électrique - Couteaux à lame droite uniquement

1. Éliminez la nourriture ou les saletés de la lame. N'affûtez jamais une lame de couteau sale, en effet un fonctionnement défectueux de l'affûteur ou des détériorations sur la roue d'affûtage pourraient se produire.
2. Insérez la prise à l'extrémité du cordon d'alimentation dans une prise normale de 120 V.
3. Placez l'unité sur une surface plane et résistante, et mettez l'unité SOUS TENSION en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. Vous noterez qu'il existe deux zones d'aiguisage pour l'affûtage mécanique. Choisissez la zone d'affûtage que vous désirez utiliser.
4. Maintenez le couteau en toute sécurité par son manche, comme pour une utilisation normale, et positionnez le talon de la lame au-dessus du guide-lame choisi. Insérez la lame dans la partie supérieure du guide-lames et faites ensuite tourner le manche du couteau vers le bas (en relevant légèrement la pointe de la lame) jusqu'à ce que le talon de celle-ci repose sur la roue d'affûtage (Fig.1). Aussitôt que le contact est réalisé et après avoir entendu le bruit caractéristique de l'aiguisage, tirez sur la lame à vitesse constante à travers le guide-lame en appliquant une légère pression vers le bas. (Fig. 2) Pour un aiguisage de toute la lame jusqu'à son extrémité, relevez légèrement le manche lorsque la partie incurvée de celle-ci traverse les guides-lames.

REMARQUE: En raison de la forme de certains manches, vous ne pourrez peut-être pas aiguiser la lame sur toute sa longueur en utilisant la roue d'affûtage mécanique. Smith's recommande d'utiliser le guide-lame d'affûtage manuel dans de tels cas limités.







PRÉCAUTIONS: Vous devez toujours affûter une lame de couteau depuis le talon jusqu'à son extrémité. N'insérez jamais en premier la pointe de la lame de couteau dans le guide-lame ni ne poussez la lame dans ce dernier. Ceci pourrait endommager l'affûteur et/ou votre couteau.

La vitesse à laquelle vous poussez la lame dans les guides-lames déterminera la quantité de métal éliminé sur le fil du couteau. Un passage très lent éliminera plus de métal que s'il est rapide. Lorsqu'elle traverse les guides-lames, marquez pause deux secondes tous les 2.54 cm de déplacement de la lame. Par exemple, en affûtant un couteau de 15 cm, il vous faudra environ six secondes pour chaque passage.

5. Passez à l'autre guide-lame d'affûtage et recommencez le processus afin d'aiguiser l'autre côté de la lame.
6. Continuez à passer alternativement d'un guide-lames à l'autre (GROSSIER ou FIN) selon la vitesse recommandée jusqu'à ce que la lame soit aiguisée. Pour obtenir les meilleurs résultats et pour éviter une usure excessive de la roue, effectuez le même nombre de passages de chaque côté de votre lame de couteau. Normalement, de 8 à 10 passes de chaque côté sera aiguiser une lame de couteau terne. Cependant, couteaux en acier très dur peut exiger supplémentaire tire sur les deux côtés de la lame de couteau pour atteindre a netteté.
7. Tirez dans la fente de finition manuelle 3 ou 4 fois. (Voir les instructions pour la Finition manuelle/aiguisage ci-dessous)
8. Vérifiez la netteté de votre lame en coupant un morceau de papier ou d'un fruit ou un légume. Si davantage la netteté est nécessaire, répéter le processus jusqu'à ce que forte, mais assurez-vous de nettoyer votre couteau avant de continuer. Si ce n'est pas, coupez l'alimentation à l'unité.

Finition manuelle/aiguisage - Lames droites ou dentées

Votre affûteur de couteaux électrique Smith's comprend un guide-lames de finition manuelle qui améliore la souplesse du système mécanique. Cet élément d'affûtage peut être utilisé indépendamment des roues d'affûtage mécanique afin d'obtenir un tranchant renouvelé ou conjointement à l'affûteur mécanique afin d'accélérer et d'affiner les résultats. Par exemple, un couteau peut avoir seulement besoin d'un minimum de passage dans le guide-lames ont de finition manuelle pour la retouche rapide d'une lame déjà tranchante.

Smith's recommande l'utilisation du guide-lames de finition manuelle pour la retouche rapide d'une lame déjà tranchante, pour polir le fil de la lame après affûtage avec les roues diamantées à cet effet ou après l'aiguisage de couteaux à dents. Le guide-lames de finition manuelle est équipé de deux pierres de céramique de forme triangulaire qui sont conçues pour aiguiser légèrement les deux côtés d'une lame droite ou pour aiguiser des lames à dents sans endommager ces dernières. La pierre de céramique épousera la forme des dents au fur et à mesure de la progression de la lame dans le guide. La dentelure caractéristique des lames dentées présente généralement un meulage d'un seul côté de la lame du couteau. Pour cette raison, il n'est pas recommandé que les lames dentées soient aiguisées de part et d'autre en utilisant les roues d'affûtage mécanique. Ceci modifiera considérablement la géométrie d'origine de la lame.

Lors de l'utilisation du guide-lames de finition manuelle pour la retouche rapide d'une lame déjà aiguisée ou pour polir le fil après affûtage avec les roues diamantées, les pierres de céramique croisées aligneront le fil et aiguiseront légèrement les deux côtés lors de chaque passage dans le guide-lames. Nous recommandons toujours d'utiliser le guide-lames de finition manuelle pour compléter le processus d'affûtage après avoir aiguisé les lames droites sur les roues diamantées.

1. Maintenez la lame droite et centrez son talon dans la partie inférieure
des pierres de céramique croisées.
2. En commençant par le talon de la lame, tirez sur cette dernière à travers les pierres de céramique croisées tout en appliquant une légère pression vers le bas (jamais d'avant en arrière). Soulevez-la en fin de course pour en aiguiser son extrémité (Fig. 3).
3. Répétez ce processus jusqu'à ce que la lame soit aiguisée.



Entretien

Votre affûteur électrique Smith's ne nécessite qu'une légère maintenance. Pour nettoyer le boîtier extérieur, débranchez l'unité de la prise électrique et nettoyez-le simplement avec un chiffon humide.

- N'utilisez aucun nettoyant abrasif en poudre pour nettoyer l'appareil.
- Afin de vous protéger contre le risque de choc électrique ne mettez aucune partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez aucun lubrifiant ou de l'eau pour nettoyer la roue abrasive.
- N'utilisez aucun lubrifiant sur aucun composant.

Périodiquement, la porte de nettoyage au fond de l'affûteur doit être ouverte et nettoyée. Essayez également d'enlever toutes les particules restantes et l'emplacement de ramassage à l'intérieur du boîtier avant de replacer la porte.

Nettoyage ou remplacement de pierres en céramique

Les pierres en céramique doivent être nettoyés régulièrement afin de raviver leurs qualités abrasives à l'aide d'une brosse et de la poudre commune cuisine nettoyage. Si après le nettoyage vous vous sentez les pierres en céramique ne sont pas encore à aiguiser correctement, ils devraient être remplacés. Pour les pierres de remplacement et les instructions d'installation, contacter le service Smith Service à la clientèle au (+1) 501-321-2244; 800-221-4156 ou visitez le site Web de Smith à www.smithsproducts.com / pièces et accessoires.

Informations du service à la clientèle

Si vous avez des questions concernant le fonctionnement de votre affûteur de couteaux électrique Smith ou si vous avez besoin de le faire entretenir, veuillez contacter notre service à la clientèle au (+1) 501-321-2244 ou rendre visite à notre site www.smithsproducts.com, pour des informations de contact complémentaires.

Tous les retours soumis sans autorisation de renvoi doivent être accompagnés d'une adresse d'expédition valable, d'un numéro de téléphone ou d'une adresse courriel et être accompagnés d'une description brève du problème ou des détériorations. Envoyez votre affûteur a :

Smith's
CS Dept. 50376
747 Mid-America Boulevard
Hot Springs, AR 71913-8414

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme: L'affûteur ne démarre pas lorsqu'il est branché.
Cause: L'affûteur ou le cordon électrique pourrait être endommagé ou défaillant.
Solution: Rapportez votre affûteur et reçu de caisse à l'endroit où vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé.

Symptôme: L'affûteur cesse de fonctionner alors qu'il est en fonctionnement.
Cause: L'affûteur a un thermostat intégré au moteur comme fonction de sécurité. Cela protège l'affûteur contre une surchauffe s'il est laissé allumé accidentellement pendant longtemps ou s'il est utilisé de manière inappropriée.
Solution: Si le thermostat éteint le moteur, débranchez l'affûteur et attendez une heure environ pour que le moteur refroidisse et l'affûteur redémarrera. Si le moteur ne redémarre pas, rapportez l'affûteur à l'endroit où vous l'avez acheté.

Symptôme: Les roues diamant cessent de retirer du métal.
Solution: Période de rodage du diamant - La vitesse de coupe initiale agressive des roues d'affûtage diamant ralentira avec l'utilisation. En même temps, le fini abrasif s'améliorera. Ne soyez pas déconcerté par ce processus de rodage, car il est normal et on doit s'y attendre. Votre pierre diamant est en rodage, elle NE s'use PAS.

Symptôme: Les pierres en céramique cessent d'affûter.
Cause: Avec le temps, les pierres en céramique perdront leur capacité d'affûtage, réduisant donc leur efficacité.
Solution: Pierres en céramique doivent être nettoyés ou remplacés comme décrit dans "Nettoyage ou remplacement de pierres en céramique" qui figure dans ce manuel.

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

Q: Quelle est la fréquence d'affûtage de mes couteaux ?
R: Vous devez affûter vos couteaux avant chaque utilisation si vous désirez maintenir le tranchant d'un rasoir. Après une utilisation intensive, si vous avez aiguisé le couteau et s'il ne découpe plus facilement la nourriture, utilisez l'affûtage électrique et ensuite la finition manuelle afin de retrouver le tranchant de votre lame de couteau.

Q: Comment puis-je affirmer que mon couteau est bien aiguisé ?
R: Utilisez-le pour couper de la nourriture. Si la nourriture n'est pas facilement découpée, le couteau nécessite un affûtage supplémentaire.

Q: Mon couteau n'est pas aiguisé et j'ai suivi tout le processus d'affûtage. Où ai-je commis une erreur ?
R: Quoique inhabituel, ceci peut se produire lorsque vous devez répéter le processus d'affûtage

plusieurs fois ou réaliser plusieurs passages à travers les guides-lames de l'affûtage mécanique. Cela peut aussi se produire pendant le premier affûtage d'un couteau ou si un couteau n'a pas été correctement aiguisé lors d'un autre processus. Il peut en être de même lorsque les lames à affûter sont fabriquées avec un acier trempé, extrêmement dur, comme certains couteaux de chasse.
Vous pouvez utiliser l'affûteur de couteaux électrique Smith's pour aiguiser ce type de couteaux, mais vous devrez répéter plusieurs fois le processus ou réaliser de nombreux passages à travers les guides-lames d'affûtage mécanique (au-delà de 20 fois, voire plus pour des cas extrêmes). Ce processus étendu ne sera nécessaire que pour la première utilisation de l'affûteur pour ce type de lames. Après quoi, vous serez en mesure d'affûter la lame en appliquant les procédures normales d'aiguisage.

Q: Quelquefois la roue d'affûtage se bloque quand le couteau traverse les guides-lames. Quelle en est la cause ?
R: L'affûteur est conçu pour qu'un très faible effort soit nécessaire pour tirer la lame à travers les guides-lames. Si une pression trop forte vers le bas est appliquée au couteau lorsqu'il traverse les guides, elle arrêtera la rotation de la roue diamantée
Q: Comment faire pour obtenir un fil régulier sur la lame ?
R: Vous devez toujours pratiquer un nombre égal de passages sur les deux côtés de la lame pour obtenir les meilleurs résultats. Vous devez toujours affûter depuis le talon vers l'extrémité et jamais selon un mouvement de va-et-vient. Rappelez-vous de relever légèrement le manche du couteau lorsque la partie incurvée de la lame traverse les guides-lames.

Q: Il m'arrive de voir des étincelles de temps à autre pendant l'affûtage de mes couteaux. Quelle en est la cause ?
R: Chez un professionnel de l'affûtage des couteaux, certaines lames avec un haut degré de carbone (généralement des couteaux de qualité supérieure) produiront quelquefois des étincelles ou un jet d'étincelles lorsqu'elles se trouvent en contact avec la roue diamantée. Votre affûteur de couteaux électrique Smith's utilise le même type de roue diamantée que celle des professionnels. C'est pourquoi, vous pouvez vous attendre à voir des étincelles lorsque vous affûterez des lames avec un contenu élevé de carbone. Ceci est normal.

Q: Puis-je affûter des lames dentelées, des ciseaux ou d'autres lames avec mon affûteur de couteaux électrique Smith's ?
R: Votre affûteur de couteaux électrique Smith's affûtera les lames de couteau droites en alliage, au carbone ou en acier inoxydable aussi bien dans les guides-lames manuels que mécaniques. Il affûtera aussi les lames dentelées mais uniquement dans le guide-lames manuel. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux ou toute autre lame qui ne s'adaptent pas librement au guides-lames.

Q: Mon affûteur produit un son vibrant et bruyant. Quelle est la raison ?
R: Votre affûteur de couteaux électrique Smith's utilise des roues d'affûtage recouvertes de diamants tournant à grande vitesse afin d'aiguiser les couteaux. C'est la vitesse de rotation qui provoque l'apparition d'un son vibrant. Ceci est normal et il faut s'y attendre.

À propos de Smith's®

La marque Smith's® offre aux consommateurs de haute taille-bordure de performance pour les goûts les plus exigeants. Synonyme de valeur exceptionnelle, Smith est une marque commercialisée vers le marché de détail. Fondée en 1886 à Hot Springs, Arkansas et largement considéré comme un leader mondial pour les outils d'affûtage, Smith's® prétend à la conception et la fabrication de la plus large gamme de aiguiseurs de couteaux et de ciseaux actuellement disponibles. La société possède plus de 125 ans d'expérience dans la fourniture de produits de pointe innovantes liées aux articles ménagers, articles de sport et commercialise des appareils. Leurs produits actuels comprennent une gamme croissante d'outils de cuisine, et la gamme complète du Manuel ainsi que Affûte-couteaux électriques, allant du très simple au complexe intégrant une grande variété de matériaux abrasifs, y compris le diamant, carbure, en céramique, des abrasifs agglomérés synthétiques et naturelles Arkansas pierres.

GARANTIE LIMITÉE pour les MODÈLES 50376

DE TROIS ANS



GARANTIE LIMITÉE pour les MODÈLES 50376

DE TROIS ANS

Cet affûteur Smith est garanti contre tout défaut de matériel ou de main-d'oeuvre pendant une période de trois ans à partir de la date d'achat seulement si le produit est utilisé dans un cadre non industriel et non commercial. Smith’s réparera ou remplacera, à sa discrétion, les produits ou les pièces en cas de défaut de matériel ou de main-d'oeuvre, et sans frais, si le produit est renvoyé pendant la période de garantie de trois ans. La garantie limitée NE COUVRE PAS le remplacement de la roue diamantée à la suite de l'utilisation normale du produit, ou les détériorations du produit provenant d'une utilisation inadéquate. Pour les réparations sous garantie, le produit doit être retourné au complet, avec affranchissement, directement à notre usine à l'adresse ci-dessous. Assurez-vous d'inclure une copie de la facture de vente afin d'établir le bien-fondé de la garantie.

TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE MARCHANDISAGE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE TROIS ANS À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. SMITH’S ABRASIVES, INC. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS. Certains états n'autorisent pas la limitation ou l'exclusion des dommages accessoires ou consécutifs, de ce fait, cela peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie accorde à son bénéficiaire certains droits reconnus par la loi, ainsi que d’autres qui peuvent varier d’un état à l’autre.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE EXCLUSIVEMENT À UNE UTILISATION NON INDUSTRIELLE OU NON COMMERCIALE.

Pour enregistrer la garantie en ligne, rendez-vous sur
www.smithsproducts.com/warranty registration

En cas d'enregistrement de la garantie par courrier postal, veuillez remplir la carte d'enregistrement du propriétaire sur la page suivante ; détachez-la et envoyez-la par la poste à :

Smith’s
747 Mid-America Boulevard • Hot Springs, AR 71913-8414

CARTE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE, MODÈLES 50376

N° Smiths® ____________ (en partie inférieure de l'affûteur)

Enregistrement du propriétaire :

Nom ____________ Téléphone (____) ____________

Adresse ____________

Ville ____________ État ____________ Code postal ____________

Date d'achat ____________ Montant payé $ ____________

Nom du magasin ____________

Adresse du magasin ____________

Ville ____________ État ____________ Code postal ____________

¡PRECAUCIÓN! Lea el manual del propietario antes de usar este afilador.

Este electrodoméstico está homologado por. ETL Este producto es sólo para uso en el hogar. Cuando utilice sus electrodomésticos, siga siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No utilice el aparato para fines para los cuales no haya sido diseñado.
- Para evitar electrocutarse, no sumerja este electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
- No se recomienda que este dispositivo sea utilizado por niños. Supervise de cerca el producto cuando esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y cuando vaya a limpiarlo.
- Evite entrar en contacto con piezas en movimiento.
- Antes de utilizar el afilador, desenrolle el cordón eléctrico y enderécelo para eliminar cualquier doblez o torsión.
- No utilice este producto si el cordón o el enchufe están dañados, si el electrodoméstico falla, se deja caer o se daña de cualquier manera. Si esto ocurre, devuelva el aparato a Smith's para que sea examinado y reparado.
- El uso de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por el fabricante podrían causar incendios, electrocución o lesiones.
- No lo utilice al aire libre.
- Durante el afilado, no permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde del mostrador o de la mesa ni que entre en contacto con el cuchillo que esté afilando o con una superficie o estufa caliente.
- Este electrodoméstico fue diseñado para afilar cuchillos. No intente afilar ningún otro tipo de objeto en esta máquina.
- No intente afilar bordes o herramientas que no quepan en las ranuras guía del aparato.
- No utilice este producto con lubricantes, agua o aceite para refinar.
- Este electrodoméstico viene equipado con un enchufe polarizado. Este enchufe calza en un tomacorriente de una sola manera. Si el enchufe no calza en el tomacorriente, no intente modificarlo ni sobrepasar esta característica de seguridad. Póngase en contacto con un electricista calificado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES ¡ADVERTENCIA!

Este afilador de cuchillos eléctrico produce bordes muy afilados. Tenga cuidado cuando maneje el cuchillo después de afilarlo. No pruebe el filo del cuchillo pasando sus dedos o cualquier parte de su cuerpo por el borde. Para evitar lesiones, maneje los cuchillos afilados con extremo cuidado.

Afilador de cuchillos eléctrico Smith's

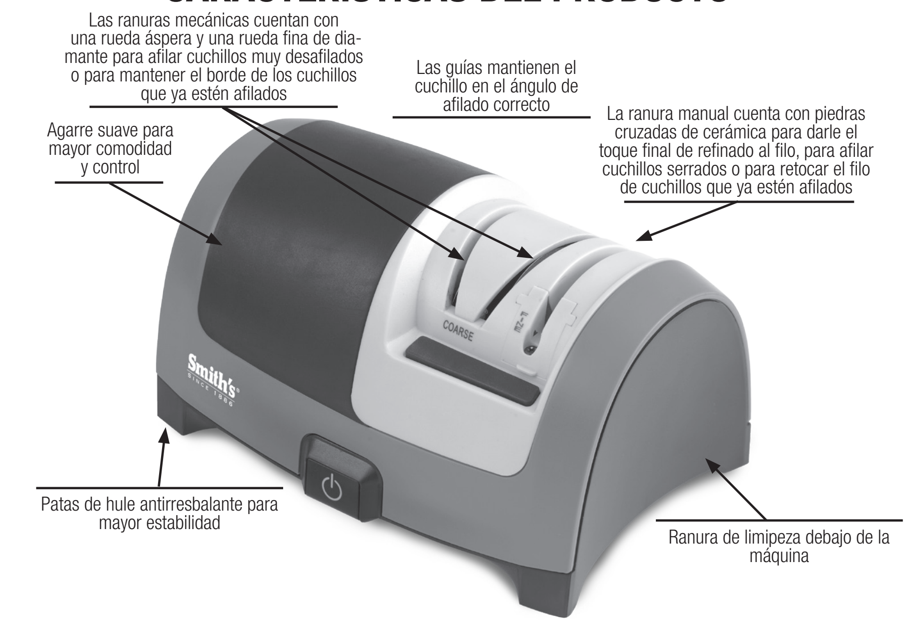
Smith's se enorgullece en ofrecer un afilador eléctrico de cuchillos efectivo y fácil de usar que incorpora elementos afiladores manuales y eléctricos en una sola unidad. Esta combinación exclusiva ofrece una gran capacidad para afilar bordes desafilados y para mantener bien afilados los bordes ya afilados.

Las ranuras mecánicas para afilar cuentan con dos ruedas afiladoras (áspera y fina) recubiertas de diamante y guías para sostener los cuchillos en el ángulo correcto durante el afilado mecánico. Los diamantes monocristalinos (del tamaño de un micrón) que recubren las ruedas de afilado son seleccionados por su rendimiento de corte único y se aplican a la superficie de las ruedas a través de un proceso altamente técnico que garantiza una vida útil más prolongada, un corte uniforme y una acumulación mínima de calor para evitar ocasionar daños o el destemplado del cuchillo.

Después de afilar ambos lados del borde con ambas ruedas de afilado de diamante, Smith's recomienda utilizar las piedras cruzadas de cerámica de la ranura manual para refinar el acabado del filo. Las piedras cruzadas de cerámica forman un ángulo predeterminado de afilado que refina ligeramente ambos lados del borde a la vez. Las piedras de cerámica remueven cualquier aspereza de la hoja causada por el afilado mecánico y dejan el cuchillo bien afilado. También pueden ser usadas para darle un retoque rápido a un cuchillo que ya esté afilado o para afilar cuchillos serrados.

El afilador de cuchillos eléctrico Smith's afila cuchillos de aleación, de carbón o de acero inoxidable. Este producto fue diseñado para afilar cuchillos de cocina y la mayoría de los cuchillos deportivos. No intente afilar tijeras ni los cuchillos que no entren libremente en las guías para sostener los cuchillos.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



INSTRUCCIONES DE USO

Afilado eléctrico: sólo para cuchillos de borde recto

1. Limpie los alimentos y la suciedad del cuchillo. Nunca afile un cuchillo sucio ya que podría causar fallas del afilador o daños a la rueda de afilado.

2. Introduzca el enchufe del cordón eléctrico en un tomacorriente estándar de 120 V.

3. Coloque la unidad en una superficie plana y firme y ENCIENDA la unidad oprimiendo el interruptor "ON/OFF" (encendido/apagado). Notará dos áreas para el afilado mecánico. Seleccione el área de afilado que desea utilizar.

4. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango (como cuando lo usa para cortar) y coloque la base del borde sobre la ranura seleccionada. Introduzca la hoja en la porción superior de la ranura de afilado y gire el mango del cuchillo hacia abajo (subiendo levemente la punta del cuchillo) hasta que la base de la hoja entre en contacto con la rueda de afilado (Fig. 1). Tan pronto entre en contacto y escuche el peculiar sonido del afilado, tire del cuchillo a una velocidad constante a través de la ranura de afilado aplicando una presión leve hacia abajo. (Fig. 2) Para afilar todo el borde hasta la punta, levante el mango del cuchillo levemente a medida que la porción curva de la hoja pasa por las guías para cuchillos.

NOTA: a causa del diseño de algunos cuchillos, es posible que no pueda afilar la longitud completa del cuchillo usando la rueda mecánica de afilado. Smith's recomienda usar la ranura de afilado manual para estos casos limitados.

manejar
punta
reforzar
tacón
borde



Fig. 1

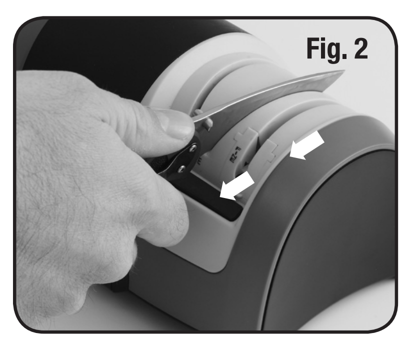


Fig. 2

PRECAUCIÓN: Siempre afile el cuchillo desde la base hasta la punta. Nunca introduzca la punta del cuchillo en la guía para cuchillos o empuje el borde a través de la ranura de afilado. Esto podría dañar el afilador de cuchillos y/o el cuchillo.

La vitesse à laquelle vous tirez la lame-à travers les fentes d'affûtage sera de déterminer la quantité de métal enlevée à partir du bord. Un passage très lent va supprimer plus de métal d'un passage rapide. Lors de l'élaboration de la lame-à travers les fentes, de permettre une seconde pour chaque environ un pouce ~ de la lame. Par exemple, si aiguiser un couteau avec une lame de seis pouces, vous devriez prendre environ seis secondes pour chaque passage.

5. Pase a la otra ranura y repita el proceso para afilar el otro lado del borde.
6. Siga alternando las ranuras a la velocidad recomendada, bien sea por las ranuras ásperas o finas, hasta que el cuchillo quede bien afilado. Para obtener los mejores resultados y reducir el desgaste excesivo de la rueda, realice la misma cantidad de pasadas para cada lado del cuchillo. Normalmente, de 8 a 10 pases por cada lado afilar una hoja de cuchillo sin filo. Sin embargo, los cuchillos de acero extremadamente duro puede requerir puentes adicionales en ambos lados de la nitidez de la hoja del cuchillo de lograr.
7. Tire del cuchillo a través de la ranura de acabado manual 3 o 4 veces. (Consulte las instrucciones de acabado/refinado manual más abajo)
8. Compruebe la nitidez de la cuchilla cortando un trozo de papel o una fruta o verdura. Si, además de afilar es necesario, repita el proceso de hacer un uso seguro hasta objetos punzantes para limpiar el cuchillo antes de continuar. Si no es así, apague la unidad.

Acabado/refinado manual: para cuchillos de borde recto o serrado

El afilador eléctrico de cuchillos Smith's incluye una ranura manual para refinar bordes que ofrece mayor flexibilidad al sistema mecánico. Este elemento de afilado puede ser utilizado independientemente de las ruedas mecánicas para renovar el filo de los cuchillos. También puede ser utilizado conjuntamente con el afilador mecánico para acelerar y refinar los resultados. Por ejemplo, es posible que un cuchillo sólo necesite pasar varias veces por la ranura de acabado manual para retocar el filo que ya tiene.

Smith's recomienda usar la ranura manual para retocar cuchillos que ya están afilados, para refinar el borde del cuchillo después del afilado con las ruedas de diamante o para afilar bordes serrados. La ranura manual de refinado tiene dos piedras de cerámica especiales en forma de triángulo que fueron diseñadas para refinar levemente ambos lados de los bordes rectos o para afilar los bordes serrados sin dañar los dientes del cuchillo. La piedra de cerámica sigue la forma de los dientes del cuchillo a medida que lo pasa por la ranura. Las hendiduras características de un borde serrado sólo se afilan en un lado del cuchillo. Es por eso que no se recomienda afilar los cuchillos serrados en ambos lados con las ruedas mecánicas. Esto alteraría considerablemente la geometría original del borde.

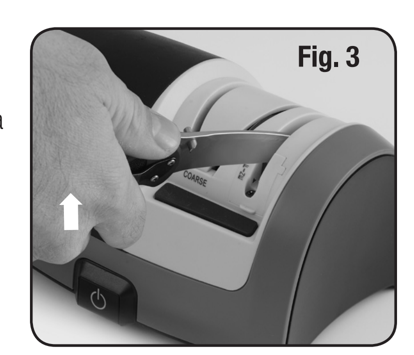
Cuando utilice la ranura manual para retocar cuchillos ya afilados o que acaben de ser afilados con las ruedas de diamante, las piedras cruzadas de cerámica se alinearán al borde y refinarán ligeramente ambos lados del cuchillo con cada pasada. Le recomendamos que siempre utilice la ranura manual para terminar el proceso de afilado después de pasar el cuchillo de borde recto por las ruedas de afilado de diamante.

1. Sostenga el cuchillo con el filo hacia abajo y centre la base del borde en la parte inferior de las piedras cruzadas de cerámica.

2. Comenzando con la base del cuchillo, tire de él a través de las piedras cruzadas de cerámica a medida que aplica una presión leve hacia abajo (nunca lo mueva hacia adelante

y hacia atrás). Levante el cuchillo al final de la pasada para afilar la punta (Fig. 3).

3. Repita este proceso de 8 a 10 veces la cuchilla es afilada hasta que el oro.



Cuidado y mantenimiento

El afilador eléctrico Smith's requiere muy poco mantenimiento. Para limpiar el exterior de la unidad, desenchúfela del tomacorriente y límpiela con un paño húmedo.

- No utilice un limpiador abrasivo en polvo para limpiar el afilador.
- Para evitar riesgos de electrocución, no sumerja ninguna pieza del electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice ningún tipo de lubricante ni agua para limpiar la rueda abrasiva.
- No utilice lubricantes en ninguna otra pieza.

Abra y limpie con frecuencia la compuerta de limpieza debajo del afilador. También intente remover cualquier acumulación de partículas restantes del área de recolección en el interior del armazón antes de cerrar la compuerta.

Limpieza o sustitución de las piedras de cerámica

Las piedras de cerámica deben ser limpiados periódicamente para actualizar sus cualidades abrasivas con un cepillo y polvo común de limpieza de cocina. Si después de la limpieza que se sienten las piedras de cerámica aún no se afilar correctamente, debe ser reemplazado. Para los cálculos de repuesto e instrucciones de instalación, comuníquese con el departamento de Smith Servicio al Cliente al (+1) (501) 321-2244 o visite el sitio web de Smith en www.smithsproducts.com/parts and accessories.

Información de atención al cliente

Si tiene preguntas sobre el funcionamiento del afilador de cuchillos eléctrico Smith's o si tiene que reparar el afilador, llame a nuestro departamento de atención al cliente al (+1) (501) 321-2244; o visite nuestra página web, www.smithsproducts.com, para obtener más información.

Todas las devoluciones que se hagan sin un código de autorización de devolución deben incluir una dirección postal actual, un número telefónico o una dirección de correo electrónico y una descripción breve del problema o del daño. Envíe el afilador a:

Smith's
CS Dept. 50376
747 Mid-America Boulevard
Hot Springs, AR 71913-8414

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

Síntoma: el afilador se apaga mientras está en uso.
Causa: el afilador tiene un termostato incorporado como una característica de seguridad. Este protege al afilador de un sobrecalentamiento si es dejado encendido accidentalmente por un largo periodo o si se está usando inapropiadamente.
Solución: si el termostato apaga el motor, desenchufe el afilador y espere cerca de una hora hasta que el motor se enfríe, después arrancará nuevamente. Si aún así el motor no arranca, devuelva el afilador a donde lo compró.

Síntoma: las ruedas de diamante dejan de remover metal.
Solución: periodo de rompimiento del diamante – la velocidad de corte agresiva inicial de las ruedas de afilar de diamante disminuirá con el uso. Al mismo tiempo, el acabado abrasivo mejorará. No se confunda con este proceso de rompimiento ya que es normal y debe de esperarse. Las ruedas de diamante se están rompiendo, NO desgastando.

Síntoma: el afilador no arrancará cuando se enchufe inicialmente al tomacorriente.
Causa: el afilador o el cordón eléctrico pueden estar dañados o funcionando mal.
Solución: devuelva el afilador y el recibo al lugar de compra para su reemplazo.

Síntoma: las piedras de cerámica dejan de afilar.
Cause: las piedras de cerámica perderán su habilidad de afilar con el tiempo, reduciendo así su efectividad.
Solución: piedras de cerámica se debe limpiar o cambiar como se describe en "Limpieza o sustitución de las piedras de cerámica" de este manual.

PREGUNTAS FRECUENTES

P: ¿Con qué frecuencia debo afilar mis cuchillos?
R: Afile el cuchillo antes de cada uso si desea que mantenga un borde afilado. Después de uso prolongado, si refinó el cuchillo y ya no corta bien los alimentos, puede usar la rueda eléctrica de afilar además de la ranura de refinado para darle un borde bien afilado al cuchillo.

P: ¿Cómo puedo saber si el cuchillo está afilado?
R: Utilícelo para cortar alimentos. Si el cuchillo no corta los alimentos con facilidad, necesita ser afilado nuevamente.

P: Mi cuchillo no está afilado y ya pasé por el proceso de afilado completo. ¿Qué estoy haciendo mal?
R: Aunque no es normal, hay ocasiones en las que debe repetir el proceso de afilado más de una vez o pasar el cuchillo más de una vez por las ranuras de afilado mecánico. Esto puede ocurrir durante la primera pasada o si el cuchillo fue afilado incorrectamente por otro proceso. Esto también puede ocurrir cuando afila cuchillos de acero templado (como algunos tipos de cuchillos de caza), los cuales son extremadamente duros.

Usted puede utilizar el eleclrlc Smith afilador de cuchillos para afilar este tipo de cuchillos, pero es posible que tiene que repetir el proceso varias veces o hacer pases numerosos a través de la mecánica afilado de las ranuras de más de 20 veces o RME para axtr8me casas}. Este largo proceso ooly será necesario el DME 11rst se utiliza el afilador para este tipo de cuchilla. Posteriormente, se será capaz de afilar la hoja followtng

P: A veces la rueda de afilado se detiene cuando estoy pasando el cuchillo por las guías. ¿Cuál es la razón?
R: El afilador de cuchillos fue diseñado para requerir muy poco esfuerzo para pasar el borde a través de las ranuras de afilado. Si aplica demasiada presión hacia abajo sobre el cuchillo mientras lo pasa por las ranuras, la rueda de afilado se detendrá.

P: ¿Qué debo hacer para darle un filo uniforme a mi cuchillo?
R: Para obtener los mejores resultados, siempre afile ambos lados del cuchillo por igual. Siempre afílelos desde la base hasta la punta, nunca hacia adelante y hacia atrás. Recuerde levantar levemente el mango del cuchillo a medida que pasa la sección curva del borde por las ranuras de afilado.

P: Ocasionalmente salen chispas cuando afilo mis cuchillos. ¿Cuál es la razón?
R: En los servicios profesionales de afilado de cuchillos hay ciertos tipos de cuchillo con alto contenido de carbón (generalmente los cuchillos de mejor calidad) que emiten una gran cantidad de chispas cuando entran en contacto con la rueda de afilado. Su afilador de cuchillos eléctrico Smith's utiliza el mismo tipo de rueda de afilado que usan los profesionales. Por lo tanto, puede esperar ver el mismo tipo de chispas cuando afile cuchillos con alto contenido de carbón. Esto es normal.

P: ¿Puedo afilar cuchillos serrados, tijeras y otros tipos de bordes con mi afilador de cuchillos eléctrico Smith's?
R: Su afilador de cuchillos eléctrico Smith's afila cuchillos de borde recto de aleación, carbón o acero inoxidable en cualquiera de las ranuras (mecánicas o manuales). También afila cuchillos de borde serrado, pero sólo en la ranura de afilado manual. No intente afilar tijeras ni los cuchillos que no entren libremente en ranuras de afilado.

P: El afilador produce un sonido fuerte con vibración. ¿Cuál es la razón?
A: El afilador de cuchillos eléctrico Smith's utiliza ruedas recubiertas de diamante que giran rápidamente para afilar los cuchillos. Por la velocidad de la rotación, es posible que se genere un sonido con vibración. Esto es normal y es de esperarse.

Acerca de Smith's®

La marca Smith's® ofrece a los consumidores afiladores de bordes de alto desempeño para los gustos más exigentes. Sinónimo de un valor excepcional, Smith's es una marca orientada al mercado minorista. Fundada en 1886 en Hot Springs, Arkansas, y ampliamente considerada como líder mundial en herramientas de afilado, Smith's® se atribuye el diseño y fabricación de la más amplia línea de afiladores de cuchillos y tijeras que existe actualmente. La compañía tiene más de 125 años de experiencia en el suministro de productos relacionados con los bordes filosos para los mercados de utensilios domésticos, elementos deportivos y ferreterías.

GARANTÍA DE TRES AÑOS DE USO LIMITADO

MODELO 50376

WARRANTY



DE TRES AÑOS DE USO LIMITADO

MODELO 50376

GARANTÍA

Este afilador Smith's está garantizado contra defectos de materiales o de mano de obra durante un período de tres (3) años a partir de la fecha de compra si se utiliza exclusivamente con fines no industriales y no comerciales. Smith's reparará o reemplazará, a nuestra opción y sin costo, cualquier producto o pieza que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra si nos devuelve el producto durante el período de tres años (3) de la garantía. La garantía limitada NO cubre el reemplazo de las ruedas de diamante desgastadas con el uso del producto o los daños causados por el mal uso del aparato. Para realizar reparaciones bajo garantía, devuelva el producto completo, con franqueo prepagado, directamente a nuestra fábrica a la dirección que se muestra más abajo. Asegúrese de incluir una copia de la factura de compra para establecer su elegibilidad de servicio bajo garantía.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y DE APTITUD PARA FINES ESPECÍFICOS, ESTÁN LIMITADAS EXPRESAMENTE A UN PERÍODO DE TRES (3) AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. SMITH'S ABRASIVES, INC. NO SE HARÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos; también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

ESTA GARANTÍA SE APLICA EXCLUSIVAMENTE A PRODUCTOS UTILIZADOS CON FINES NO INDUSTRIALES Y NO COMERCIALES.

Para registrar el producto por Internet para poder obtener servicio bajo garantía, vaya a
www.smithsproducts.com/warranty registration

Si va a enviar el registro del producto por correo para poder obtener servicio bajo garantía, llene la tarjeta de registro de la página siguiente, despréndala y envíela a:

Smith's
747 Mid-America Boulevard • Hot Springs, AR 71913-8414

TARJETA DE REGISTRO DEL PROPIETARIO, MODELO 50376

Nº Smiths® ____________ (debajo del afilador)

Registro del propietario:

Nombre ____________ Teléfono # (____) ____________

Dirección ____________

Ciudad ____________ Estado ____________ Código postal ____________

Fecha de compra ____________ Monto pagado $ ____________

Nombre de la tienda ____________

Dirección de la tienda ____________

Ciudad ____________ Estado ____________ Código postal ____________